Para Todos

30 de Abril
1932
NUM. 698

Quando nossos Antepassados caçaram os Mamutes...

A natureza, mãe piedosa e pura, como a denominou o poeta, é mera imagem litteraria A natureza, ao contrario, é madrasta. É aspera. É brutal. Só o forte a subjuga e a applaca. E os que não a vencem são vencidos por ella.

O homem pre-historico combatia-a sósinho, servido apenas pelo seu vigor physico, que se robustecia na lucta.

O homem moderno vence-a com as armas poderosas do seu engenho mecanico. A vida organica do homem moderno, porém, - no manejo facil de seus apparelhos ou no exercicio da intelligencia - pouco ou quasi nada solicita da actividade muscular. Por isto o organismo do homem moderno necessita de um agente tonico exterior que o estimule e o retempere, substituindo para o corpo - conservado physiologicamente invariavel atravez das edades, - a fonte de vigor que era a acção para um antigo caçador de mamute.

E o agente tonico, por excellencia, é o Nutrion, o melhor fortificante conhecido, que combate o fastio, retempera os musculos e dá equilibrio ao systhema nervoso.

Para todos...

DIRECTORES

ALVARO MOREYRA E OSWALDO LOUREIRO

ASSIGNATURAS

1 ANNO — 75$000

6 MEZES — 38$000

RUA DO OUVIDOR 181 — 1.º

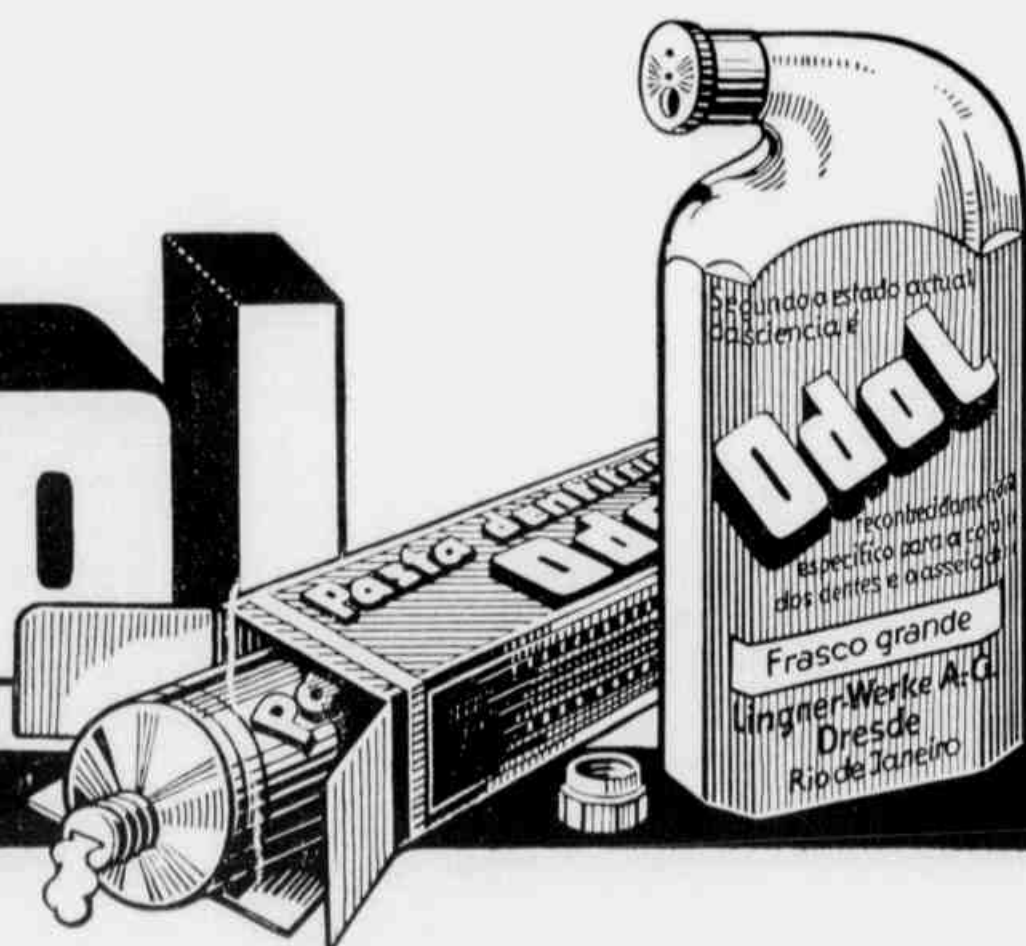
END. TELEGR.: "PARATODOS"

TELEPHONE: 2-9654

O dr. Hermann Köhl e o avião com o qual atravessou o Atlantico.

O estudante italiano Angelo d'Errico, inventor da machina que póde produzir energia electrica ou mechanica.

Albert Einstein, o descobridor da Theoria da Relatividade.

Dentes
como um fío de Perolas
Escovar os
dentes com a pasta
ODOL
e empregar ao mesmo
tempo o liquido
ODOL
é transformar a
dentadura num
fío de Perolas.
A pasta „Odol“ torna os dentes alvos, sem atacar o esmalte e impede a formação das pedras (tartaro).
O liquido „Odol“ penetra em todos os intersticios dos dentes, embebe de substancias desinfectantes os residuos ahi retidos, impedindo a sua decomposição e, deste modo, combate a causa da carie.
Odol
Odol
Frasco grande
Lingner-Werke A.G.
Dresde
Rio de Janeiro

Nossa Nutrição

AUGUSTA SOARES MONTEIRO

AS FRUCTAS PARA ACOMPANHAR OS PRATOS DE CARNES ASSADAS

As fructas prestam valiosos recursos para acompanhar os assados e substituir os classicos legumes que vêm sempre acompanhando os mesmos pratos de carnes assadas: vitella com petits-pois, carneiro com pureia de batatas, carne de porco com lentilhas ou feijão branco, carne de vacca com espinafres, com cenouras, com vagens, etc. Verificamos, pois, como conservando ás carnes seu gosto saboroso e especial, poderemos servil-as, de maneira original, utilizando as bananas, laranjas, marmelladas, castanhas, ameixas, passas, nozes e amendoas. O pato, o perú, a perdiz, podem ser servidos, acompanhados de fatias de laranja e molho temperado com um pouco de sumo de laranja. O pato ou marreco acompanhado por uma compota de ameixas é uma delicia. Um assado de vitella, carneiro ou porco, com molho de passas ou pureia de banana ou castanha, constitue um manjar saborosissimo.

Póde-se variar a apresentação substituindo essas fructas, por azeitonas, champignons, etc. Fatias de bananas fritas acompanham muito bem um frango assado, bem como uma salada de alface com fatias de maçãs e nozes com um molho de mayonnaise. Essa mayonaise acompanha tambem a carne de porco ou vitella fria.

Um assado de porco, coelho ou lebre, deve ser acompanhado com geleia de groselha ou de maçãs. O perú recheiado apresentado sobre uma pureia de castanhas ou maçãs. Os chouriços de sangue e de figado são acompanhados com a mesma pureia. O peixe assado tambem servido com molho de uvas ou de laranjas, sendo que, qualquer molho para peixe deve ser bem espesso. Os passarinhos fritos devem ser acompanhados de molhos de abacaxi, laranja, etc. Nozes, avelãs, amendoas e pistaches temperam molhos, saladas, bolos e sorvetes.

ANECDOTAS
(Desenho de Joseph Hemard)

Pudim Paulista — Tome 100 grammas de amendoas moidas, 100 grammas de assucar, meia garrafa de leite, 5 gemmas, 2 colheres de manteiga e 2 colheres de farinha de trigo. Misture tudo, menos as amendoas, e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar bem grosso. Depois junte as amendoas e leve para o forno, em fórma untada de manteiga.

Pudim Russo — Misture 150 grammas de manteiga com 150 grs. de amendoas socadas. Bata 4 gemmas com 150 grs. de assucar, junte 4 claras em ponto de neve e despeje por cima, sempre batendo, meio litro de leite fervendo, e leve a vasilha ao fogo, em banhomaria, para engrossar um pouco.

Despeje então em uma fórma untada de geleia ou calda queimada, forrada com biscoitos (palitos francezes). Deixe esfriar bem e só retire da fórma na hora de ir para a mesa. Será melhor fazer de vespera e gelar bem.

Bolinhos deliciosos — Vá juntando e batendo 6 claras em neve, 6 gemmas batidas, 200 grs. de assucar, 200 grs. de amendoas socadas, 1 colher de manteiga e 20 grammas de farinha de trigo.

Leve a assar em forminhas e depois cubra com uma glace de laranja ou limão.

Copacabana — Posto 2 ½ Liga das Nações

COISAS LIDAS

UM ROMANCE SOBRE O "CHÔMAGE"

O novo romance de Leonhard Frank *Von drei Millionen Drei* é a historia um pouco sentimental mas pathetica de tres sem-trabalho — um alfaiate, um empregado de escriptorio, um operario de usina — que tomam, em commum, a resolução de deixar a pequena cidade natal e procurar longe uma possibilidade de salvação. Um inglez providencial lhes facilita passagem para a America e depois de muito soffrimento em Buenos Aires e no Rio, terminam encontrando trabalho numa provincia argentina.

Mas a onda de *chômage* atravessou o oceano. Perdem os empregos. O alfaiate morre. Os dois companheiros, presos numa complicação revolucionaria, são forçados a partir para a Europa. Quando o vapor toca em terra elles fogem e ganham a vida em Marselha e em Genova como pequenos operarios. Depois são de novo presos. Em Berlim passam fome, noites debaixo das pontes, a morte de toda a esperança. Voltam para a cidade natal. A historia termina: são reabsorvidos pela massa enorme, não mais tres, mas quatro ou cinco milhões de sem-trabalho.

O romance não está isento de infantilidades e de trechos, ás vezes, longos; mas é dos melhores de Leonhard Frank, autor tambem da peça *Karl e Anna*, que tanto successo obteve.

ADAGIO

E' inutil perder annos trabalhando uma voz de *soprano*: por cinco mil réis compra-se um excellente apito.

DIAMANTES SYNTHETICOS

Um chimico de Berlim, o dr. Georg Senftner, annuncia que depois de estudos que duraram muitos annos, conseguiu encontrar o processo para a fabricação synthetica de diamantes não microscopicos. Esse processo será o aperfeiçoamento do methodo inventado por Moissan e continuado por Frieadlnder e Von Hassling, e que consiste na dissolução do carbono num banho de ferro fundido, a 3.000 gráos, e esfriamento immediato da massa. Por uma manipulação, que é segredo do inventor, os crystaes microscopicos de diamante se concentram em crystaes grandes. O preço de um diamante synthetico será a decima parte de um diamante natural. O dr. Senftner prediz o desapparecimento completo da exploração do diamante de mina, no dia em que a fabricação industrial de diamantes syntheticos fôr possivel.

DE EMERSON

O homem deve ter tanto valor que todas as circumstancias lhes sejam indifferentes.

Toda hora de doença é tempo perdido para o prazer da vida

Os "Incommodos de Senhoras", em sua vólta periodica, todos os mezes, representam para o sexo feminino

A HORA CERTA DO SOFFRIMENTO.

As Senhoras sabem de antemão que seus males têm data fixa para se manifestarem e podem fazer a conta previa das horas que perdem para o prazer da vida. É, pois, para uma Senhora, um acto de defeza a favor da alegria de viver guardar sempre presente na lembrança que

A Saude da Mulher

—sendo o melhor remedio conhecido para os Incommodos de Senhoras, taes como Suspensões, Colicas Uterinas, Rheumatismos, Arthritismo, Flores-Brancas—assegura o prazer da vida, que só póde ser perfeito quando existe perfeita saude.

MOBILIARIOS TAPEÇARIAS
DECORAÇÕES
OS MELHORES E MAIS MODERNOS
ASA MARCA
UNES REGISTRADA
65 ~ RUA DA CARIOCA ~ 67
RIO DE JANEIRO